

## SAUCE ANDALOUSE



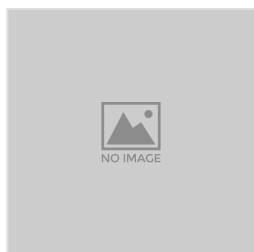
### INGRÉDIENTS

0,7  
l

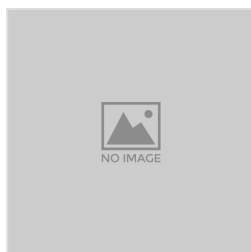


- 3 dl de mayonnaise
- 1 dl de ketchup
- 100 g de salsa de tomates Bresc
- 50 g de purée de tomates
- 100 g de purée de poivrons grillés Bresc
- 75 g de purée de piment rouge Bresc
- 2 échalotes
- 20 g de câpres
- ½ citron

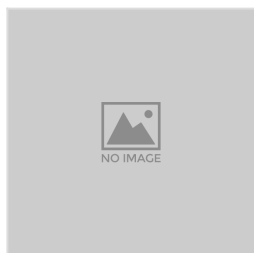
### PRODUITS BRESC UTILISÉS



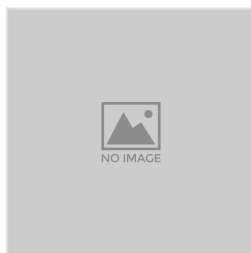
Bresc Purée de piments  
rouges 450g



Bresc Purée de poivrons  
grillés 450g



Bresc Salsa à la tomate  
1000g



Bresc Salsa à la tomate  
325g

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Presser le jus de citron et mélanger tous les ingrédients. Réduire le tout en purée avec le mixeur plongeant jusqu'à obtenir une sauce bien lisse.